





BIJNA 20 JAAR

**KLASSIEKE BRASSERIE
MET KOSMOPOLITISCHE INVLOEDEN**

Brasserie Appelmans is een veelzijdige brasserie, gelegen in de schaduw van de kathedraal. De bijzondere indeling van ons pand, met haar bars en mezzanines, maakt van Brasserie Appelmans de ideale

plaats om groepen van 15 tot 180 personen te ontvangen. Met een goede balans tussen gastvrijheid, verfijnde gerechten en elegante drinks zijn we de perfecte locatie voor een zakelijke ontmoeting of een familiale aangelegenheid.

Onze eerste mezzanine biedt gezelligheid, warmte en voldoende privacy voor uw groep. Mezzanine twee, die volledig afgescheiden kan worden, is de rustige en knusse verdieping van onze brasserie. Door de veelzijdigheid van de verschillende verdiepingen zijn er tal van mogelijkheden, zodat we altijd de

perfecte setting van uw event kunnen bieden: van netwerkrecepties met fingerfood, seated dinners en walking dinners. Onze Private Bar kan additioneel dienen als aperitiefruimte of fungeren als sfeervolle huiskamer voor een 'pousse-café', een perfecte 'finishing touch' van uw avond.



DINNER

Wilt u graag op een bijzondere locatie dineren met uw gezelschap? Dan bent u aan het juiste adres bij Brasserie Appelmans, in ons majestueuze pand met rijke geschiedenis.

Wij ontvangen uw gezelschap van 15 tot 180 personen met een glimlach voor een intiem, een zakelijk of een feestelijk diner. Wij hebben reeds enkele formules voor u samengesteld, maar het is ook perfect mogelijk een menu op maat te maken. Van een snel business diner tot een wat meer uitgebreid culinair diner, alles is mogelijk.

BELGIAN PRIDE MENU - € 41,00 P.P.

Belgische kaaskroketten

Met tomaat crostini en citroen.

Gemarineerd varkenshaasje

Bereid op de teppanyaki, met een crème van jonge wortel, gesuikerde erwtjes en fine de champagnesaus.

Belgische chocolademousse van "Callebaut".

MENU GRAND-MÈRE - € 45,00 P.P.

Kroketten

Duo van een kaaskrokot en rundvleeskrokot. De kroketten worden geserveerd met gefrituurde peterselie en citroen.

of

Scampi "diabolique"

Gevlinderde tijgergarnalen, tomaat, paprika, getomateerd-roomsausje van gerookte paprika.

Stoverij van varkenswangen

Heerlijke Antwerpse stoverij van varkenswangen in Liefmans Goudenband bier en bruine jus met zilveruitjes, wortels en spekjes. Geserveerd met dikke Belgische frieten, witloofsalade en mayonaise.

of

Blanquette van vis

Kabeljauw met mini coquilles, mosselen, Parijse champignons, erwten en een roomsaus met vermouth.

"Appelmans" crème brûlée



HET APPELMANS MENU - € 48,00 P.P.

Carpaccio van West-Vlaams rood

Dun gesneden rundvlees met tartufata-dressing, selder, grana padano en Caesarcrumble.

of

Tijgerscampi tempura

Heerlijk luchtige en krokante scampi "Japanse stijl". Rucolasalade met tomaat, komkommer, afgewerkt met een frisse vadouvan yoghurt-mayo dressing. Krokantje van papadum.

Zalm

Krokante mi-cuit gebakken Atlantische zalm, gestoofde jonge spinazie, sluimer- en doperwt. Afgewerkt met sjalot en kervel, een duivelse mousselinesaus en gestoomde krielaardappelen in de schil.

of

De Appelmans Burger

À la minute gebakken, Angus beef burger van Japanse graangevoerde runderen, gegrilde bacon, coeur de bœuf tomaat en Black Smoke BBQ saus.

Geserveerd met dikke Belgische frieten met mayonaise.

of

Geitenkaas

Zachte Kempense geitenkaas van Polle, kort gegrild met Antwerpse honing. Geserveerd met mesclunslade, pompoes, studentenhaver, witte druiven en limoendressing.

Panna Cotta

Italiaans nagerecht op basis van room met groene appel gel.

MENU ART NOUVEAU - € 50,00 P.P.

Voorgerechten van de chef

Geselecteerde klassiekers, volgens het ritme van de seizoenen en de visie van van onze chef Bappa Mandal.

"Poulet Deluxe"

Zachtgegaarde supreme van zwartpootkip uit Bretagne, gestoofde jonge spinazie, sluimer- en doperwt. Afgewerkt met sjalot en kervel. Gebakken krielaardappelen in de schil afgewerkt met olijfolie van eerste persing en Maldon-zout. Met dragonsaus.

Bladerdeegtaartje

Licht pittig bladerdeegtaartje met champignons, paprika, olijven, spinazie, rode pesto. Geserveerd met yoghurt-komkommersaus en gemengde salade.

Appelmans' magnum

Met ijs van Jitsk en een gel van appel.



RUBENS MENU - € 50,00 P.P.

Vitello tonnato

Prachtig dungsedenen kalfsvlees uit Hoogstraten. Afgewerkt met een tonijnmayonaise en rucola.

of

Tataki van tonijn

Kort gebakken op de teppanyaki met licht pikante tataki-saus en lente-ui.

"Poulet Deluxe"

Zachtgegaarde supreme van zwartpootkip uit Bretagne, gestoofde jonge spinazie, sluimer- en doperwtten afgewerkt met sjalot en kervel. Gebakken krielaardappelen in de schil en dragonsaus.

of

Zeebaars

Op de plancha gebakken zeebaars, gewokte paksoi, venkel, mousseline en een tomaten-beurre blanc-saus.

of

Bladerdeegtaartje

Licht pittig taartje met champignons, paprika, olijven, spinazie, rode pesto.

Dame blanche

Heerlijk vanille-ijs van Jitsk, een crumble van chocolade, en chocoladesaus.

MENU BAROK - € 51,00 P.P.

Voorgerechten van de chef

Geselecteerde klassiekers, volgens het ritme van de seizoenen en de visie van onze chef Bappa Mandal.

Varkenshaasje

Geroosterd Belgisch varkenshaasje bereid in hoeveboter met tijm, rozemarijn en look. Zachte aardappelpuree, gestoofde seizoensgroentjes en dragonsaus.

of

Burrata & veggies

Heerlijke Italiaanse verse burrata, "het zachte hart van de mozzarellakaas". Fris gekookte bloemkool en broccoli, gegrilde aubergine en courgettes aangemaakt met oude balsamico en olijfolie van eerste persing.

Appelmans' magnum

Met ijs van Jitsk en een gel van appel.

MENU GOTIEK - € 55,00 P.P.

Voorgerechten van de chef

Geselecteerde klassiekers, volgens het ritme van de seizoenen en de visie van onze chef Bappa Mandal.

Zeebaars

Op de plancha gebakken zeebaars, gewokte paksoi, venkel, mousseline en een tomaten-beurreblancsaus.

of

Ierse Angus kogelbiefstuk 220 gr.

Gegrilde, Ierse Angus rundersteak. Geserveerd met Carolina mosterdboter en begeleid door verse salade en dikke Belgische frieten.

of

Bladerdeegtaartje

Licht pittig bladerdeegtaartje met champignons, paprika, olijven, spinazie, rode pesto. Geserveerd met yoghurt-komkommersaus en gemengde salade.

Moelleux au chocolat

Ecuador chocoladecrumble, vanille-ijs.